



РУП «Институт мясо-молочной
промышленности»



КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК

СЫР



МАСЛО



220075, г. Минск, пр-т Партизанский, 172
www.instmmp.by
info@instmmp.by
instmmp.by@yandex.by
тел/факс +375 17 373-38-52
 [meat_dairy_institut](https://www.instagram.com/meat_dairy_institut)
 t.me/instmmp

КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК
СЫРЫ И МАСЛО

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| СЫРЫ ТВЕРДЫЕ, ПОЛУТВЕРДЫЕ | 5 |
| СЫР «ЛОРИ» | |
| ТУ ВУ 100098867.343-2013 | 5 |
| СЫРЫ С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «РОКФОРТИ» | |
| ТУ ВУ 100098867.260-2010 | 6 |
| СЫР «МАСДАМЕР» | |
| ТУ ВУ 100098867.278-2011 | 7 |
| СЫРЫ «БЕЛАЯ РУСЬ» | |
| ТУ ВУ 100098867.250-2010 | 8 |
| СЫР «РОССИЙСКИЙ ЭЛИТНЫЙ» | |
| ТУ РБ 100377914.588-2010 | 9 |
| СЫР «ГОЛЛАНДСКИЙ ЭЛИТНЫЙ» | |
| ТУ РБ 100377914.587-2010 | 10 |
| СЫРЫ «ЭДАМЕР-ПРЕМИУМ» | |
| ТУ ВУ 100098867.193-2006 | 11 |
| СЫР «ВЛАДИМИРСКИЙ» | |
| ТУ РБ 100098867.222-2007 | 12 |
| СЫРЫ «УМАМИ» | |
| ТУ ВУ 100098867.233-2009 | 13 |
| СЫРЫ «ЧЕДДЕР-БЕЛ» | |
| ТУ ВУ 100377914.558-2008 | 14 |
| СЫРЫ «ТЫЗЕНГАУЗ» | |
| ТУ ВУ 100377914. 538-2007 | 15 |
| СЫРЫ «ПАВЛОВСКИЕ» | |
| ТУ РБ 100098867.223-2007 | 16 |
| СЫР «КУПАЛОВСКИЙ» | |
| ТУ РБ 100098867.213-2007 | 17 |
| СЫР «СИБИРСКИЙ» | |
| ТУ ВУ 100098867.183-2005 | 18 |
| СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «ЭММИЛОРД» | |
| ТУ РБ 02906526.030-96 | 19 |
| СЫР «ДУХМЯНЫ» С ТМИНОМ | |
| ТУ РБ 100377914.500-2003 | 20 |
| СЫР «СЕРПАНТИН» | |
| ТУ РБ 100098867.154-2003 | 21 |
| СЫР «МИРСКИЙ» | |
| ТУ РБ 02906526.084-2000 | 22 |
| СЫРЫ «КАВКАЗСКИЕ» | |
| ТУ ВУ 100098867.195-2006 | 23 |

КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК СЫРЫ И МАСЛО

| | |
|---|----|
| СЫРЫ «ПРЯНЫЕ» | |
| ТУ РБ 100098867.155-2003 | 24 |
| СЫРЫ «СУЛУГУНИ КОПЧЕННЫЕ» | |
| ТУ РБ 100098867.123-2001 | 25 |
| СЫРЫ «БЕЛОВЕЖСКИЕ» КОПЧЕННЫЕ | |
| ТУ ВУ 100098867.187-2005 | 26 |
| СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ | |
| ТТИ ВУ 100098867.469-2016..... | 27 |
| СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ | |
| ТУ ВУ 100098867.253-2010 | 29 |
| СЫРЫ ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА | |
| ТУ ВУ 100098867.416-2016 | 30 |
| СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ | 31 |
| СЫР РАССОЛЬНЫЙ «ЧАНАХ» | |
| ТУ ВУ 100098867.334-2013 | 31 |
| СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ | |
| ТУ ВУ 100098867.188-2005 | 32 |
| СЫРЫ ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА | |
| ТУ ВУ 100098867.416-2016 | 33 |
| СЫРЫ МЯГКИЕ | 34 |
| СЫР МЯГКИЙ «БЕЛЫЙ СЫР» | |
| ТУ ВУ 100098867. 345 -2013 | 34 |
| СЫР МЯГКИЙ «СОЛНЕЧНЫЙ» | |
| ТУ РБ 100098867.159-2004 | 35 |
| СЫР МЯГКИЙ «ЛАСТОЧКА» | |
| ТУ РБ 02906526.080-99 | 36 |
| СЫР МЯГКИЙ «ВЕСЕННИЙ» | |
| ТУ РБ 02906526.052-98..... | 37 |
| СЫР МЯГКИЙ «ПРАЗДНИЧНЫЙ» | |
| ТУ РБ 100377914.499-2003 | 38 |
| СЫР МЯГКИЙ «АДЫГЕЙСКИЙ» | |
| ТТИ ВУ 100098867.497-2017..... | 39 |
| СЫР МЯГКИЙ «ДИЕТИЧЕСКИЙ» | |
| ТТИ ВУ 100098867.498-2017..... | 40 |
| СЫР МЯГКИЙ «ДЕРЕВЕНСКИЙ» | |
| ТТИ ВУ 100098867.500-2017..... | 41 |
| СЫР МЯГКИЙ «БЕЛОРУССКИЙ КЛИНКОВЫЙ» | |
| ТТИ ВУ 100098867.499-2017..... | 42 |
| СЫР МЯГКИЙ «НАРОЧЬ» | |
| ТТИ ВУ 100098867.503-2017..... | 43 |
| СЫРЫ МЯГКИЕ | |
| ТУ ВУ 100098867.600-2022 | 43 |

КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК СЫРЫ И МАСЛО

| | |
|--|----|
| СЫРЫ ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА МЯГКИЕ | |
| ТУ ВУ 100098867.472-2018 | 45 |
| СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ | 46 |
| СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ ПАСТООБРАЗНЫЕ | |
| ТУ РБ 100098867.089-2000 | 46 |
| СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ | |
| ТТИ ВУ 100098867.478-2017 | 47 |
| ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА | |
| ТУ ВУ 100098867.228-2008 | 48 |
| СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ | 49 |
| ГОЛОВКИ СЫРОВ СБОРНЫЕ ДЛЯ ПЛАВЛЕНИЯ | |
| ТУ ВУ 100098867.218-2007 | 49 |
| СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ | |
| ГОЛОВКИ СЫРОВ СБОРНЫЕ ДЛЯ ПЛАВЛЕНИЯ | |
| ТУ ВУ 100098867.218-2007 | 50 |
| ПОЛУФАБРИКАТ ИЗ МОЛОЧНОЙ ПОДСЫРНОЙ СЫВОРОТКИ | |
| ТУ ВУ 10098867.234-2009 | 51 |
| ПОЛУФАБРИКАТ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ | |
| ТУ ВУ 10098867.234-2009 | 52 |
| МАСЛО ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА, ЖИР МОЛОЧНЫЙ, СЛИВКИ | |
| ПЛАСТИЧЕСКИЕ | 54 |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ПОДСЫРНОЕ | |
| ТУ ВУ 100098867.173-2005 | 54 |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «РАСІНКА» | |
| ТУ РБ 100098867.085-2000 | 55 |
| МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ «СТОЛИЧНОЕ» | |
| ТИ ВУ 100098897.160-2009 | 56 |
| ЖИР МОЛОЧНЫЙ | |
| ТУ ВУ 100098867. 323-2013 | 57 |
| МАСЛО ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА | |
| ТТИ ВУ 100098867.493-2017..... | 58 |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «А2» | |
| ТУ ВУ 100098867.598–2022..... | 59 |
| СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ «ПЛАСТИЧЕСКИЕ» | |
| ТУ ВУ 100098867.283-2011 | 60 |

СЫРЫ ТВЕРДЫЕ, ПОЛУТВЕРДЫЕ

СЫР «ЛОРИ» ТУ ВУ 100098867.343-2013

Сыр «Лори», относится к группе полутвердых ферментативных сыров.

В Армении наряду с широко распространенным здесь Чанахом и другими рассольными сырами широкое признание потребителей получил сыр Лори, названный так по местности, где он впервые был выработан.

В отличие от других видов рассольных сыров, сыр Лори хранится и созревает в особой полимерной плёнке, в которой впоследствии поступает на прилавки магазинов. Срок созревания сыра Лори составляет порядка 45 дней. Сыр Лори имеет острый (но в меру), солёный вкус и белую или чуть желтоватую сырную массу с отверстиями в ней самого различного размера и формы. Масса сыра Лори представляет собой немного ломкую, но более нежную, нежели у других сыров, текстуру. Этот сорт сыра Лори, так же как и другие рассольные сыры, не имеет корочки. По составу сыр Лори должен содержать не менее 50% жира, до 4% соли и не более 44% влаги. Выпускается сыр Лори, как правило, головками прямоугольной формы.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сыр изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, формованием, прессованием, посолкой и созреванием.

Массовая доля жира в сухом веществе 50 %.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫРЫ С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «РОКФОРТИ»
ТУ ВУ 100098867.260-2010

Сыр относится к группе полутвердых сыров с плесенью.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сыры изготавливаются из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением заквасок молочнокислых бактерий и культуры плесневых грибов *Penicilliumroqueforti*, с последующей специальной обработкой полученного сгустка, формованием, самопрессованием, посолкой, обсушкой, и созреванием.

Сыр вырабатывается в форме цилиндра со слегка выпуклыми поверхностями и округленными гранями (1,5-4,0 кг) или бруска с прямоугольным основанием со слегка округленными гранями (2,5-6,0кг).

Тесто сыра нежное, однородное по всей массе сыра. Вкус острый, соленый с легкой горечью, перечный, пикантный. Запах слегка аммиачный, специфический, напоминающий запах грибов. Цвет от белого до светло-желтого с наличием сине-зеленоватых, серо-голубых и серо-коричневых прожилок плесени. Рисунок – тесто без глазков, допускается наличие мелких пустот, глазков и проколов, на расстоянии 1,5-3 см от боковой поверхности по всей массе сыра должна быть распределена плесень сине-зеленого цвета.

Срок созревания для сыров «Рокфорти»- не менее 45 суток, для сыров «Рокфорти» оригинальный, «Рокфорти» Gold- не менее 40суток.

Виды продукта

Сыры с голубой плесенью «Рокфорти» подразделяются на следующие виды:

- сыр с голубой плесенью «Рокфорти» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; 55%; 60%.
- сыр с голубой плесенью «Рокфорти» Gold с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; 50%;55%;
- сыр с голубой плесенью «Рокфорти» оригинальный с массовой долей жира в сухом веществе 45;50%;55%; 60 %.



Срок годности

Для сыра нефасованного – 20 суток.

Для сыра фасованного – 15 суток при температуре от 0 °С до +5 °С.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫР «МАСДАМЕР»
ТУ ВУ 100098867.278-2011

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски культур молочнокислых и пропионовокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, с последующим созреванием и предназначенный для непосредственного употребления в пищу и реализации.

Сыр вырабатывается в форме низкого цилиндра, прямоугольного бруска, покрытого полимерными или комбинированными составами. Сыр имеет корку, поверхность сыра чистая, ровная, допускаются отпечатки перформы.

Тесто сыра пластичное, однородное, вкус умеренно выраженный сырный, сладковатый, пряный. Цвет теста желтый различных оттенков, равномерный по всей массе.

Срок годности

Срок годности нефасованного сыра составляет 30 сут.

Срок годности фасованных сыров при относительной влажности от 75 % до 85 % составляет (с даты изготовления):

- при температуре хранения от 0 °С до плюс 5 °С – 25 сут;
- при температуре хранения от плюс 5 °С до плюс 8 °С – 15 сут.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31



СЫРЫ «БЕЛАЯ РУСЬ» ТУ ВУ 100098867.250-2010

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сыры изготавливаются из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, формованием, прессованием, посолкой и созреванием.

Выпускается в форме низкого цилиндра (1,2-2,0 кг, 3,5-11,0 кг), цилиндра (0,3-1,0 кг), и прямоугольного бруска (2,5-6,0 кг).

Консистенция сыра нежная, пластичная, однородная по всей массе, вкус выраженный сырный слегка кисловатый, без посторонних привкусов, цвет от слабо-желтого до желтого равномерный по всей массе сыра. Рисунок – равномерно расположенные глазки неправильной, угловатой или щелевидной формы.

Срок созревания – 30 суток.

Виды продукта

Сыры «Белая Русь» в зависимости от массовой доли жира изготавливают следующих видов:

- сыр «Белая Русь» с массовой долей жира в сухом веществе 45%;
- сыр «Белая Русь» с массовой долей жира в сухом веществе 50%.

Срок годности

Для сыра нефасованного–30суток.

Для сыра фасованного:

- 25 суток при температуре от 0 °С до +5 °С;
- 15 суток при температуре от +5 °С до +8 °С.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫР «РОССИЙСКИЙ ЭЛИТНЫЙ»
ТУ РБ 100377914.588-2010

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сыры изготавливаются по классической технологии российского сыра из нормализованного пастеризованного коровьего молока, путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски культур молочно-кислых бактерий, специальной обработкой полученного сгустка, с последующим созреванием.

Сыр вырабатывается в форме низкого цилиндра со слегка выпуклыми поверхностями и боковыми гранями (массой 3,0-11,0 кг), бруска с прямоугольным основанием (массой 3,0-7,0 кг), бруска с квадратным основанием (массой 6,0-14,0 кг). Тесто сыра пластичное, слегка плотное, однородное по всей массе. Вкус выраженный сырный, слегка кисловатый, умеренно соленый. Цвет от светло желтого до желтого равномерный по всей массе сыра. Рисунок – равномерно расположенные по всей массе глазки щелевидной и неправильной формы.



Срок созревания – 100 суток.

Срок годности

Для сыра нефасованного – 30 суток.

Для сыра фасованного:

- 25 суток при температуре от 0 °С до +5 °С;
- 15 суток при температуре от +5 °С до +8 °С.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫР «ГОЛЛАНДСКИЙ ЭЛИТНЫЙ»
ТУ РБ 100377914.587-2010

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сыры изготавливаются по классической технологии голландского сыра из нормализованного пастеризованного коровьего молока, путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, специальной обработкой полученного сгустка, с последующим созреванием.

Сыр вырабатывается в форме низкого цилиндра со слегка выпуклыми поверхностями и боковыми гранями (массой 3,0-11,0 кг), бруска с прямоугольным основанием (массой 3,0-7,0 кг), бруска с квадратным основанием (массой 6,0-14,0 кг). Тесто сыра пластичное, слегка ломкое на изгибе, однородное по всей массе. Вкус выраженный сырный, умеренно соленый, допускается слегка острый и кисловатый привкус. Цвет от светло-желтого до желтого, равномерный по всей массе сыра. Рисунок – равномерно расположенные по всей массе глазки круглой и овальной формы.



Срок созревания - 100 суток.

Срок годности

Для сыра нефасованного – 30суток.

Для сыра фасованного:

- 25 суток при температуре от 0 °С до +5 °С;
- 15 суток при температуре от +5 °С до +8 °С.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫРЫ «ЭДАМЕР-ПРЕМИУМ»
ТУ ВУ 100098867.193-2006

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания, формируется из пласта.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сыр вырабатывается в форме низкого цилиндра со слегка выпуклыми поверхностями и округленными гранями (3,5-8,0 кг), прямоугольного или квадратного бруска с округленными или острыми гранями и слегка выпуклыми поверхностями (4,5-9,5 кг, 2,5-6,0 кг).

Сыр имеет круглые глазки диаметром 2-8 мм, однородную консистенцию, выраженный сырный вкус, умеренно соленый, слегка кисловатый. Для сыра «Эдамер-Премиум» экстра допускается слегка острый, пряный привкус. Цвет от слабо-желтого до желтого различных оттенков, равномерный по всей массе. Допускается оранжевый оттенок.



Виды продукта

В зависимости от срока созревания подразделяется на «Эдамер-Премиум» (60суток), «Эдамер-Премиум» молодой (40суток), «Эдамер-Премиум» экстра (90суток).

Срок годности

Для нефасованного сыра - 30 суток.

Для фасованного сыра:

- 25 суток при температуре от 0 °С до +5 °С;
- 15 суток при температуре от +5 °С до +8 °С.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫР «ВЛАДИМИРСКИЙ»
ТУ РБ 100098867.222-2007

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сыры изготавливаются из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, формованием и созреванием.

Вырабатывается в форме низкого цилиндра с выпуклыми поверхностями и округленными гранями. Масса сыра 4,5-11,0 кг или 7,0-12,0 кг. Консистенция сыра пластичная, слегка плотная, однородная по всей массе. Вкус выраженный сырный, слегка кисловатый, умеренно соленый. Цвет от слабо-желтого до желтого равномерный по всей массе сыра. Рисунок – равномерно расположенные глазки неправильной, угловатой или щелевидной формы.

Срок созревания – 30 суток.

Срок годности

Для нефасованного сыра – 30 суток.

Для фасованного сыра:

- 25 суток при температуре от 0 °С до +5 °С;
- 15 суток при температуре от +5 °С до +8 °С.



Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫРЫ «УМАМИ»
ТУ ВУ 100098867.233-2009

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сыры изготавливаются из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, специальной обработкой полученного сгустка, формованием, прессованием, посолкой и созреванием.

Сыр вырабатывается в форме низкого цилиндра со слегка выпуклыми поверхностями и боковыми гранями. Масса сыра 7,0-12,0 кг и 5,0-10,0. Консистенция сыра нежная, пластичная, однородная по всей массе, вкус выраженный сырный, сливочный, слегка пряный, кисловатый цвет от слабо-желтого до желтого равномерный по всей массе сыра. Рисунок – глазки неправильной, угловатой или щелевидной формы равномерно расположенные по всей массе сыра.



Срок созревания– 60 суток.

Виды продукта

Сыры «Умами» изготавливаются следующих видов:

- сыр «Умами» с массовой долей жира в сухом веществе 48%;
- сыр «Умами» с массовой долей жира в сухом веществе 50%;
- сыр «Умами» с массовой долей жира в сухом веществе 52%;
- сыр «Умами» с массовой долей жира в сухом веществе 55%.

Срок годности

Для сыра нефасованного – 30 суток.

Для сыра фасованного:

- 25 суток при температуре от 0 °С до +5 °С;
- 15 суток при температуре от +5°С до +8°С.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫРЫ «ЧЕДДЕР-БЕЛ»
ТУ ВУ 100377914.558-2008

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания, с чеддеризацией сырной массы и созреванием.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сыры изготавливаются из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, специальной обработкой полученного сгустка, формованием, прессованием, посолкой и созреванием.

Сыр вырабатывается в форме прямоугольного или квадратного бруска с округленными или острыми гранями и слегка выпуклыми поверхностями (2,5-5,0 кг, 1,0-2,5 кг и 5,0-10,0 кг).

Сыр не имеет рисунка, пластичную однородную консистенцию, выраженный сырный вкус, слегка кисловатый. Для сыра «Чеддер-Бел выдержанный» допускается легкая пряность вкуса. Цвет от слабо-желтого до желтого различных оттенков, равномерный по всей массе.



Виды продукта

Сыры «Чеддер-Бел» подразделяются на следующие виды в зависимости от массовой доли жира в сухом веществе 45 %, 48 %, 50 %, 55 %.

В зависимости от срока созревания подразделяется на «Чеддер-Бел» (60 суток), «Чеддер-Бел выдержанный» (90 суток).

Срок годности

Для нефасованного сыра – 30 суток.

Для фасованного сыра:

- 25 суток при температуре от 0 °С до +5 °С;
- 15 суток при температуре от +5 °С до +8 °С.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫРЫ «ТЫЗЕНГАУЗ»
ТУ ВУ 100377914. 538-2007

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с высокой температурой второго нагревания.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сыры изготавливаются из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением заквасок чистых культур молочнокислых и пропионовокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, формированием, прессованием, посолкой и последующим созреванием.

Сыр вырабатывается в форме низкого цилиндра со слегка выпуклыми поверхностями и округленными гранями (7,0-11,0 кг, 4,5-11,0 кг), прямоугольного бруска с округленными или острыми гранями и слегка выпуклыми поверхностями (5,0-8,0 кг, 3,0-16,0 кг).

Тесто сыра плотное, однородное, умеренно пластичное. Вкус выраженный сырный, сладковатый, пряный. Цвет желтый различных оттенков, равномерный по всей массе сыра. Рисунок – равномерно расположенные по всей массе глазки круглой или овальной формы диаметром 5-20мм.

Виды продукта

Сыры «Тызенгауз» подразделяются в зависимости от массовой доли жира в сухом веществе: 45 %, 50 % и 55 %.

В зависимости от срока созревания подразделяется на сыр «Тызенгауз» (срок созревания 60 суток) и сыр «Тызенгауз» экстра (срок созревания 90 суток).



Срок годности

Для сыра нефасованного – 30суток.

Для сыра фасованного:

- 25 суток при температуре от 0 °С до +5 °С;
- 15 суток при температуре от +5 °С до +8 °С.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

**СЫРЫ «ПАВЛОВСКИЕ»
ТУ РБ 100098867.223-2007**

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сыры вырабатываются из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка и созреванием.

Сыр вырабатывается в форме низкого цилиндра со слегка выпуклыми поверхностями и боковыми гранями (массой 4,5-11,0 кг и 7,0-12,0). Консистенция сыра нежная, пластичная, однородная по всей массе, вкус выраженный сырный, сливочный, слегка пряный, цвет от слабо-желтого до желтого равномерный по всей массе сыра. Рисунок – равномерно расположенные по всей массе глазки неправильной, угловатой или щелевидной формы.

Срок созревания - 45 суток.

Виды продукта

Сыры «Павловские» подразделяются на следующие виды:

- сыр «Павловский» с массовой долей жира в сухом веществе 50%;
- сыр «Павловский» с массовой долей жира в сухом веществе 55%.



Срок годности

Для сыра нефасованного – 30 суток.

Для сыра фасованного:

- 25 суток при температуре от 0 °С до +5 °С;
- 15 суток при температуре от +5 °С до +8 °С.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫР «КУПАЛОВСКИЙ»
ТУ РБ 100098867.213-2007

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением чистых культур молочнокислых и пропионовокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка и созреванием.

Сыр выпускается в форме низкого цилиндра с слегка выпуклыми поверхностями и округленными гранями (5,0-12,0 кг) и прямоугольного бруска (5,0-12,0 кг).

Консистенция сыра плотная, однородная умеренно пластичная, вкус выраженный сырный, сладковатый, пряный, цвет от слабо-желтого до желтого равномерный по всей массе сыра. Рисунок – равномерно расположенные глазки круглой или овальной формы диаметром 5-15 мм.



Срок созревания сыра - 60 суток.

Срок годности

Для сыра нефасованного – 30 суток.

Для фасованного сыра:

- 25 суток при температуре от 0 °С до +5 °С;
- 15 суток при температуре от +5 °С до +8 °С.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫР «СИБИРСКИЙ»
ТУ ВУ 100098867.183-2005

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, формованием и созреванием.

Выпускается в форме прямоугольного или квадратного бруска (2,5-6,0 кг, 3,0-10,0 кг), низкого цилиндра (0,3-3,0 кг) и цилиндра (3,5-8,0 кг).

Консистенция сыра нежная, маслянистая. Глазки щелевидной, угловатой и неправильной формы, равномерно расположены по всей массе сыра. Вкус выраженный сырный, слегка кисловатый. Цвет от слабо-желтого до желтого равномерный по всей массе.

Срок созревания – 30суток.

Срок годности

Для нефасованного сыра – 30 суток.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31



**СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ «ЭММИЛОРД»
ТУ РБ 02906526.030-96**

Группа продуктов: полутвердых ферментативных сыров

Назначение продукта и способ получения

Сыр полутвердый «Эммилорд» предназначенный для реализации и промышленной переработки на пищевые цели.

Сыр полутвердый «Эммилорд» сычужный с низкой температурой второго нагревания, изготавливаемый из нормализованного по жиру пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка и созреванием.



Виды продукта

По органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям сыр полутвердый «Эммилорд» должен соответствовать требованиям ТНПА.

Сыр имеет форму низкого цилиндра со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями (массой 0,3–6,0 кг). Консистенция сыра однородная, эластичная, пластичная, глазки округлой, овальной или угловатой формы, равномерно расположенные по всей массе. Вкус, выраженный сырный, слегка кисловатый, допускается наличие остроты и легкой пряности, цвет теста от белого до светло-желтого, равномерный.

Срок годности фасованных сыров, упакованных под вакуумом, при относительной влажности воздуха от 75 до 85% составляет с даты фасования: 25 суток при температуре хранения от 0°C до 5°C и 15 суток при температуре хранения от 5°C до 8°C.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов, тел.(017)373-38-31

СЫР «ДУХМЯНЫ» С ТМИНОМ
ТУ РБ 100377914.500-2003

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, с добавлением семян тмина и последующим созреванием.

Выпускается в форме цилиндра со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями (4,0-8,0 кг, 0,3-2,0 кг) или бруска прямоугольной формы (3,0-6,0 кг).

Вкус сыра выраженный сырный, слегка кисловатый, с легким привкусом и запахом тмина. Консистенция теста сыра нежная, пластичная, однородная по всей массе с включением семян тмина. Рисунки – глазки щелевидной, угловатой и неправильной формы. Цвет от слабо желтого до желтого, равномерный по всей массе.



Срок созревания – 30 суток.

Срок годности

Для нефасованного сыра – 30 суток.

Для фасованного сыра:

- 25 суток при температуре от 0 °С до +5 °С;
- 15 суток при температуре от +5 °С до +8 °С.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫР «СЕРПАНТИН»
ТУ РБ 100098867.154-2003

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров вырабатываемых с низкой температурой второго нагревания и повышенным уровнем молочно-кислого брожения, с чеддеризацией сырной массы и последующим плавлением.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, специальной обработкой полученного сгустка, формованием сыра, с последующим нанесением желирующего препарата на поверхность и обсыпкой декоративной смесью.

Сыр выпускается в виде бруска прямоугольной формы (0,5-1,5кг); сегмент (0,3-1,0 кг); низкий цилиндр (0,2-0,8, 0,8-2,0 кг).

Вкус сырный, слегка кисловатый, умеренно соленый, с привкусом и запахом специй. Консистенция пластинчатая, слоистая однородная по всей массе.



Срок годности

Срок годности сыра – 7сут, при упаковке под вакуумом – 14 суток.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫР «МИРСКИЙ»
ТУ РБ 02906526.084-2000

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров с чеддеризацией и плавлением.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания молокосвертывающим ферментом, последующей специальной обработкой сгустка и созреванием.

Имеет формы: низкого цилиндра (1,0-2,0 кг); цилиндра (2,5-7,0); низкого цилиндра с вертикальным срезом боковой поверхности, длиной хорды 14 см (8,0-10,0).

Сыр имеет сырный вкус, слегка кисловатый, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция сыра нежная, пластичная, слоистая, однородная по всей массе. Цвет от слабо желтого до желтого.



Общая продолжительность созревания сыра – 15 суток.

Срок годности

Для нефасованного сыра – 30 суток;

Для фасованного сыра:

– 25 суток при температуре от 0 °С до +5 °С;

– 15 суток при температуре от +5 °С до +8 °С.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫРЫ «КАВКАЗСКИЕ»
ТУ ВУ 100098867.195-2006

Относится к группе полутвердых сыров.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением заквасок чистых культур молочнокислых бактерий, специальной обработкой полученного сгустка, с последующей чеддеризацией и плавлением сырной массы, формованием и добавлением вкусоароматических ингредиентов (или без них).

Форма сыра разнообразна: низкий цилиндр (1,0-3,0, 0,2-1,0 кг), сегмент (0,1-0,5 кг), палочки круглого и прямоугольного сечения, клубок из тонких нитей, рулет, «косичка», «спираль» и др.

Консистенция сыра пластичная, слоистая, вкус сырный, умеренно соленый, цвет желтый различных оттенков.

Виды продукта

Сыр изготавливается следующих видов: свежий (без созревания), выдержанный (срок созревания 15 суток), пикантный (с добавлений специй и пряностей), копченый (с последующим копчением).

Срок годности

В зависимости от вида сыра:

- сыр свежий, упакованный в полимерные пленки под вакуумом – 20 суток;
- сыр пикантный, упакованный в полимерные пленки под вакуумом – 14 суток;
- сыр выдержанный, упакованный в полимерные термоусадочные пленки – 30 суток;
- сыр копченый, упакованный в полимерные пленки под вакуумом – 30 суток;
- фасованные сыры в среде инертного газа или под вакуумом – 10 суток.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫРЫ «ПРЯНЫЕ»
ТУ РБ 100098867.155-2003

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров, вырабатываемых с низкой температурой второго нагревания и повышенным уровнем молочно-кислого брожения, с чеддеризацией сырной массы и последующим плавлением.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, специальной обработкой полученного сгустка, с последующей обсыпкой сыра смесью специй и пряностей, формованием, копчением (или без него).

Форма сыра – брусок прямоугольной формы (0,2-0,7 кг); низкий цилиндр (0,2-0,8, 0,8-2,0кг), сегмент (0,3-1,0кг), косичка (0,2-0,7кг); рулет (0,2-0,7кг), палочки, клубок.

Вкус сырный, слегка кисловатый, умеренно соленый, с привкусом и запахом специй, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция пластичная, слоистая, однородная по всей массе.



Виды продукта

Сыр изготавливается следующих видов: сыр «Пряный», сыр «Пряный копченый».

Срок годности

Срок годности сыра 7 суток, для сыра, упакованного под вакуумом – 14 суток.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

**СЫРЫ «СУЛУГУНИ КОПЧЕНЫЕ»
ТУ РБ 100098867.123-2001**

Относится к группе полутвердых ферментативных сыров.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, формованием сыра, последующим его копчением

Имеет форму низкого цилиндра (массой 0,2-0,8; 0,8-2,0 кг), сегмента (массой 0,1-1,0 кг), прямоугольного бруска (массой 0,5-1,5 кг), клубок из нитей, палочки, косички и др.

Вкус – выраженный сырный, слегка кисловатый, с привкусом и запахом копчения, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция сыра нежная, пластичная, слоистая, однородная по всей массе, цвет от слабо-желтого до желтого.



Виды продукта

Сыр изготавливается следующих видов:

- сыр «Сулугуни копченый»;
- сыр «Сулугуни копченый с перцем»;
- сыр «Сулугуни копченый с перцем и чесноком».

Срок годности

Срок годности 20 суток с даты изготовления и 30 суток, упакованного под вакуумом. Срок годности фасованного сыра, упакованного под вакуумом – 10 суток.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫРЫ «БЕЛОВЕЖСКИЕ» КОПЧЕННЫЕ
ТУ ВУ 100098867.187-2005

Назначение продукта и способ получения

Сыры «Беловежские» копченые предназначены для реализации, непосредственного употребления в пищу, а также общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Сыры «Беловежские» копченые изготавливают из полутвердых сыров с последующей их разрезкой, обработкой или без обработки пищевкусовыми компонентами, подвергнутые копчению.

Виды продукта

Сыры «Беловежские» в зависимости от используемого сырья изготавливают:

- сыр «Беловежский» копченый;
- сыр «Беловежский» копченый с пищевкусовыми компонентами.

Сыры «Беловежские» в зависимости от массовой доли жира в сухом веществе изготавливают: 29 %, 37 %, 42 %, 47 %, 52 %.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ

ТТИ ВУ 100098867.469-2016

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению сыра
«Пошехонский» к СТБ 1373-2016**

ТТИ ВУ 100098867.470-2016

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению сыра
«Костромской» к СТБ 1373-2016**

ТТИ ВУ 100098867.471-2016

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению сыров
«Голландский круглый» и «Голландский брусковый» к СТБ 1373-2016**

ТТИ ВУ 100098867.472-2016

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению сыров
«Российский» и «Российский молодой» к СТБ 1373-2016**

ТТИ ВУ 100098867.473-2016

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению сыра
«Буковинский» к СТБ 1373-2016**

ТТИ ВУ 100098867.474-2016

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению сыра
«Минский» к СТБ 1373-2016**

ТТИ ВУ 100098867.475-2016

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению сыра
«Русский» к СТБ 1373-2016**

Назначение продукта и способ получения

Сыры полутвердые с низкой температурой второго нагревания предназначены для непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

Сыры с низкой температурой второго нагревания изготавливают из нормализованного пастеризованного коровьего молока с использованием специальных заквасок путем свертывания его молокосвертывающим препаратом, с последующей специальной обработкой сгустка, формованием, прессованием, созреванием при определенной температуре.

Виды продукта

Сыры изготавливают следующих наименований и выпускают в реализацию в возрасте, суток, не менее:

- «Голландский круглый» - 75;

КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК СЫРЫ И МАСЛО

- «Голландский брусковый» - 60;
- «Российский» - 60;
- «Костромской», «Пошехонский», «Русский» - 45;
- «Российский молодой» - 40;
- «Эстонский», «Северный», «Минский», «Сельский», «Буковинский» - 30.

Допускается выпускать в реализацию сыры «Голландский круглый» и «Голландский брусковый» в возрасте не менее 45 сут, изготавливаемые с использованием повышенной дозы закваски и получившие суммарную балльную оценку органолептических показателей, качества упаковки и соответствия маркировки не менее 92 баллов.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ
ТУ ВУ 100098867.253-2010

Относятся к группе полутвердых ферментативных сыров.

Назначение продукта и способ получения:

Сыры полутвердые предназначены для реализации, непосредственного употребления в пищу и промышленной переработки.

Изготавливают из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, формованием сыра, с добавлением или без добавления пищевкусковых компонентов (для сыра «Сулугуни»).

Форма сыра – низкий цилиндр, прямоугольный брусок.

Виды продукта:

Сыры полутвердые в зависимости от способов получения подразделяют на следующие виды:

- «Имеретинский»;
- «Сулугуни».

В зависимости от физико-химических показателей сыры полутвердые изготавливают с массовой долей жира в сухом веществе:

- 45 % – «Имеретинский»;
- 30 %, 33 %, 35 %, 38 %, 40 %, 45 % – «Сулугуни».

Сыр «Сулугуни» в зависимости от использования пищевкусковых компонентов изготавливают с пищевкусковыми компонентами, в том числе с вкусоароматическими добавками или ароматизаторами.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

СЫРЫ ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА
ТУ ВУ 100098867.416-2016

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сыры изготавливаются из пастеризованного овечьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, формированием и самопрессованием.

Сыры из овечьего молока в зависимости от содержания жира в исходном молоке-сырье изготавливают с массовой долей жира в сухом веществе от 45% до 60% и подразделяют на следующие виды:

- сыр из овечьего молока мягкий;
- сыр из овечьего молока полутвердый;
- сыр из овечьего молока полутвердый с чеддеризацией и плавлением;
- сыр из овечьего молока рассольный.

Сыры изготавливаются в форме прямоугольного или квадратного бруска (0,5-5,0 кг) или цилиндра (0,2-3,0 кг).

Консистенция сыров пластичная, однородная. Вкус сырный, слегка кисловатый, допускается специфический привкус овечьего молока. Цвет от белого до кремового, равномерный по всей массе.

Срок созревания сыров составляет: полутвердого – не менее 60 суток, рассольного - не менее 20 суток. Сыр мягкий и сыр с чеддеризацией и плавлением изготавливаются без созревания.

Срок годности сыров составляет: мягкого – 5 суток; полутвердого – 30 суток, рассольного, упакованного в полимерные пленки под вакуумом – 20 суток, рассольного, реализуемого в рассоле - 60 суток, с чеддеризацией и плавлением, упакованного в пергамент, бумагу парафинированную, пленку полиэтиленовую термоусадочную - 7 суток, с чеддеризацией и плавлением, упакованного в полимерные пленки под вакуумом – 14 суток с даты изготовления.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ

СЫР РАССОЛЬНЫЙ «ЧАНАХ» ТУ ВУ 100098867.334-2013

Сыр Чанах - северокавказский рассольный сыр, приготавливаемый в специальных горшках, которые называются «чанах». В честь этих горшков и дали название сыру Чанах. Сыр Чанах – это сорт рассольных сыров, который производится в основном в Армянской Республике. Особенности технологии производства рассольных сыров типа сыра Чанах являются использование пастеризованного, нормализованного и зрелого молока, а также бакзакваски (мезофильных лактококков).

Сыр Чанах отличается особым острым соленым вкусом. Сыр не имеет корки, наружный слой уплотненный. Поверхность сыра чистая, ровная, с отпечатками перфорации. Допускается наличие незначительных трещин и небольшая деформация. Сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе сыра. Допускается отсутствие рисунка в прикоревом слое сыра. Тесто сыра плотное, однородное, слегка ломкое. Сыр не имеет посторонних запахов. Вкус умеренно выраженный сырный, соленый, кисловатый. Допускается слабокормовой привкус и незначительная горечь

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сыр изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий, специальной обработкой полученного сгустка, формованием и с последующим созреванием в рассоле.

Массовая доля жира в сухом веществе 50 %.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ
ТУ ВУ 100098867.188-2005

Назначение продукта и способ получения

Сыры рассольные предназначены для реализации, непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

Сыры рассольные изготавливают из нормализованного пастеризованного коровьего молока путём свертывания его молокосвертывающим ферментом с последующей специальной обработкой полученного сгустка.

Виды продукта

В зависимости от физико-химических показателей готового продукта и способов получения сыры рассольные подразделяют на следующие виды:

- «Молдавский»;
- «Брынза».

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

СЫРЫ ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА
ТУ ВУ 100098867.416-2016

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сыры изготавливаются из пастеризованного овечьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением чистых культур молочнокислых бактерий, последующей специальной обработкой полученного сгустка, формованием и самопрессованием.

Сыры из овечьего молока в зависимости от содержания жира в исходном молоке-сырье изготавливают с массовой долей жира в сухом веществе от 45% до 60% и подразделяют на следующие виды:

- сыр из овечьего молока полутвердый;
- сыр из овечьего молока полутвердый с чеддеризацией и плавлением;
- сыр из овечьего молока рассольный.

Сыры изготавливаются в форме прямоугольного или квадратного бруска (0,5-5,0 кг) или цилиндра (0,2-3,0 кг).

Консистенция сыров пластичная, однородная. Вкус сырный, слегка кисловатый, допускается специфический привкус овечьего молока. Цвет от белого до кремового, равномерный по всей массе.

Срок созревания сыров составляет: полутвердого – не менее 60 суток, рассольного - не менее 20 суток. Сыр мягкий и сыр с чеддеризацией и плавлением изготавливаются без созревания.

Срок годности сыров составляет: мягкого – 5 суток; полутвердого – 30 суток, рассольного, упакованного в полимерные пленки под вакуумом – 20 суток, рассольного, реализуемого в рассоле - 60 суток, с чеддеризацией и плавлением, упакованного в пергамент, бумагу парафинированную, пленку полиэтиленовую термоусадочную - 7 суток, с чеддеризацией и плавлением, упакованного в полимерные пленки под вакуумом – 14 суток с даты изготовления.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)344-38-31

СЫРЫ МЯГКИЕ

СЫР МЯГКИЙ «БЕЛЫЙ СЫР» ТУ ВУ 100098867. 345 -2013

Относится к группе ферментативных мягких сыров.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Изготавливается с использованием заквасок молочнокислых бактерий и культуры плесневых грибов *Penicillium candidum* и предназначен для непосредственного употребления в пищу и реализации.

Форма представляет собой цилиндр высотой 2-4 см, диаметром 7-15 см. Масса одной головки 0,1-0,3 кг.

Поверхность сыра покрыта умеренно плотной белой коркой плесневых грибов. Вкус и запах кисломолочный, с грибным привкусом и запахом. Допускается легкая горечь и аммиачный

запах. Консистенция пластичная, допускается нежная, мажущаяся. На разрезе отсутствует рисунок. Допускаются единичные глазки (пустоты) различной формы. Цвет теста от белого до кремового.



Срок созревания не менее 14 суток.

Срок годности

При хранении при температуре воздуха от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 85 % срок годности составляет 36 ч.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел. (017) 344-38-31

СЫР МЯГКИЙ «СОЛНЕЧНЫЙ»
ТУ РБ 100098867.159-2004

Относится к группе мягких сычужных сыров.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением закваски чистых культур молочнокислых бактерий.

Выпускается в форме прямоугольного бруска (0,5-1,5 кг) и низкого цилиндра со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями или цилиндра (0,5-1,5 кг).

Консистенция в меру плотная, слегка ломкая, но не крошливая. Цвет теста – кремовый с желто-оранжевым оттенком. Вкус кисломолочный, умеренно соленый, без постороннего привкуса и запаха.

Срок годности

Срок годности - 10 суток с даты изготовления.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫР МЯГКИЙ «ЛАСТОЧКА»
ТУ РБ 02906526.080-99

Относится к группе мягких сычужных сыров без созревания.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением чистых культур молочнокислых бактерий, обработкой полученного сгустка, добавлением семян тмина, укропа.

Впускается в форме бруска прямоугольной формы (0,6-1,5 кг), низкого цилиндра (0,2-0,8 кг и 1,0-2,0 кг).

Консистенция однородная, в меру плотная, слегка ломкая, но не крошливая, с включениями мян тмина (укропа). Вкус чистый, кисломолочный, умеренно соленый с привкусом тмина (укропа). Рисунок отсутствует. Цвет – белый с включениями тмина и укропа.



се-

Виды продукта

В зависимости от массовой доли жира изготавливают сыры:

- сыр мягкий ласточка с массовой долей жира 30 %;
- сыр мягкий ласточка с массовой долей жира 50 %.

Срок годности

Срок годности сыра – 5 суток, при упаковке сыра под вакуумом – 8 суток.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫР МЯГКИЙ «ВЕСЕННИЙ»
ТУ РБ 02906526.052-98

Относится к группе мягких сычужных сыров без созревания.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением чистых культур молочнокислых бактерий, последующей обработкой полученного сгустка, добавлением зелени петрушки, укропа, сельдерея.

Выпускается в форме низкого цилиндра (0,2-0,8 кг, 1,0-2,0 кг) или прямоугольного бруска (0,6-1,5 кг).

Консистенция сыра нежная, в меру плотная, слегка ломкая, но не крошливая с включением измельченной зелени. Вкус чистый, кисломолочный, умеренно соленый, с привкусом зелени петрушки, укропа, сельдерея. Цвет белый с частицами наполнителя от светло- до темно-зеленого цвета.

Срок годности

Срок хранения сыра при температуре от 0 до 6 °С не более 5 суток, при упаковке сыра под вакуумом - не более 8 суток.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫР МЯГКИЙ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»
ТУ РБ 100377914.499-2003

Относится к группе мягких ферментативных сыров без созревания.

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Изготавливается из нормализованного пастеризованного коровьего молока, путем свертывания его молокосвертывающим ферментом с применением чистых культур молочнокислых бактерий, обработкой полученного сгустка, внесением наполнителя (паприки) в виде кусочков как в сухом, так и в свежем виде.

Выпускается в форме низкого цилиндра со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями (0,2-2,0 кг) или бруска прямоугольной формы (1,0-2,0 кг).

Вкус чистый, кисломолочный, умеренно соленый, с мягким привкусом внесенного наполнителя. Консистенция нежная, в меру плотная, слегка ломкая. Цвет белый или светло-кремовый с частицами паприки зеленого или красного цвета.



Срок годности

Срок годности не более 5 суток с даты изготовления и не более 8 суток, упакованного под вакуумом.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

**СЫР МЯГКИЙ «АДЫГЕЙСКИЙ»
ТТИ ВУ 100098867.497-2017**

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению сыра мягкого
«Адыгейский» к СТБ 2190-2017**

Назначение продукта и способ получения

Сыр мягкий «Адыгейский» предназначен для непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

Сыр мягкий «Адыгейский» изготавливают из нормализованного пастеризованного молока путем термокислотной коагуляции содержащегося в нем молочного белка, с последующей обработкой полученного сгустка, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов.

Виды продукта

В зависимости от физико-химических показателей сыр мягкий «Адыгейский» изготавливают с массовой долей жира в сухом веществе: 45%, 46 %, 47 %, 48 %, 49 %, 50 %.

Сыр мягкий «Адыгейский» в зависимости от использования пищевкусовых компонентов подразделяют на:

- сыр мягкий «Адыгейский»;
- сыр мягкий «Адыгейский» с пищевкусовыми компонентами.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

**СЫР МЯГКИЙ «ДИЕТИЧЕСКИЙ»
ТТИ ВУ 100098867.498-2017**

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению сыра мягкого
«Диетический» к СТБ 2190-2017**

Назначение продукта и способ получения

Сыр мягкий «Диетический» предназначен для непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

Сыр мягкий «Диетический» изготавливают из пахты, полученной при изготовлении сладкосливочного масла, или из смеси пахты с обезжиренным молоком, путем сквашивания их заквасочными микроорганизмами (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков), с последующей обработкой полученного сгустка.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

**СЫР МЯГКИЙ «ДЕРЕВЕНСКИЙ»
ТТИ ВУ 100098867.500-2017**

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению сыра мягкого
«Деревенский» к СТБ 2190-2017**

Назначение продукта и способ получения

Сыр мягкий «Деревенский» предназначен для непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

Сыр мягкий «Деревенский» изготавливают из нормализованного пастеризованного молока или обезжиренного молока, с добавлением или без добавления пахты, с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка, с последующей обработкой полученного сгустка, с добавлением немолочных компонентов (поваренной соли и пищевкусовых компонентов).

Виды продукта

В зависимости от физико-химических показателей сыр мягкий «Деревенский» изготавливают:

- обезжиренный;
- с массовой долей жира в сухом веществе: 20 %, 22 %, 23 %, 25 %, 28 %, 30 %.

В зависимости от использования немолочных компонентов сыр мягкий «Деревенский» изготавливают:

- соленый с пищевкусовыми компонентами.



Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

СЫР МЯГКИЙ «БЕЛОРУССКИЙ КЛИНКОВЫЙ»
ТТИ ВУ 100098867.499-2017

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению сыра мягкого
«Белорусский клинковый» к СТБ 2190-2017**

Назначение продукта и способ получения

Сыр мягкий «Белорусский клинковый» предназначен для непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

Сыр мягкий «Белорусский клинковый» изготавливают из нормализованного пастеризованного молока или обезжиренного молока, с добавлением или без добавления пахты, с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка, с последующей обработкой полученного сгустка.

Виды продукта

В зависимости от физико-химических показателей сыр мягкий «Белорусский клинковый» изготавливают:

- обезжиренный;
- с массовой долей жира в сухом веществе: 20 %, 22 %, 23 %, 25 %, 28 %, 30 %.

В зависимости от используемого сырья сыр мягкий «Белорусский клинковый» изготавливают:

- сыр мягкий «Белорусский клинковый»;
- сыр мягкий «Белорусский клинковый» соленый.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли, тел./факс (017) 397-56-44



**СЫР МЯГКИЙ «НАРОЧЬ»
ТТИ ВУ 100098867.503-2017**

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению сыра мягкого
«Нарочь» к СТБ 2190-2017**

Назначение продукта и способ получения

Сыр мягкий «Нарочь» предназначен для непосредственного употребления в пищу или промышленной переработки на пищевые цели.

Сыр мягкий «Нарочь» изготавливают из нормализованного пастеризованного молока с использованием специальных бактериальных заквасок путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом, с последующей обработкой полученного сгустка.

Виды продукта

В зависимости от физико-химических показателей сыр мягкий «Нарочь» изготавливают с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

**СЫРЫ МЯГКИЕ
ТУ ВУ 100098867.600-2022**

Назначение продукта и способ получения

Сыры мягкие предназначены для реализации, непосредственного употребления в пищу и промышленной переработки.

Сыры мягкие изготавливают из нормализованного пастеризованного коровьего молока с добавлением или без добавления пахты, путем термокислотной коагуляции молочного белка, с последующей обработкой полученного сгустка, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов.

Виды продукта

В зависимости от физико-химических показателей сыры мягкие изготавливают с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %, 35 %, 40 %, 42 %, 45 %, 48 %, 50 %.

Сыры мягкие в зависимости от использования пищевкусовых компонентов подразделяют на:

- сыр мягкий;

КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК СЫРЫ И МАСЛО

- сыр мягкий с пищевкусовыми компонентами, в том числе с вкусоароматическими добавками или ароматизаторами.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

СЫРЫ ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА МЯГКИЕ
ТУ ВУ 100098867.472-2018

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сыры изготавливаются из пастеризованного овечьего молока или сыворотки из овечьего молока путем свертывания его молокосвертывающим ферментным препаратом с применением чистых культур молочнокислых бактерий, и предназначены для непосредственного употребления в пищу. Сыр из овечьего мягкий изготавливают с массовой долей жира в сухом веществе от 45% до 55%.

Сыры изготавливаются в форме прямоугольного или квадратного бруска (0,2-5,0 кг) или цилиндра (0,2-3,0 кг).

Консистенция сыров пластичная, однородная. Вкус чистый, слегка кисловатый, допускается специфический привкус овечьего молока. Цвет от белого до кремового, равномерный по всей массе.

Сыры выпускаются в реализацию без созревания.

Срок годности сыров составляет: упакованного в пергамент, пленку-3 суток, упакованного в полимерные материалы под вакуумом – 5суток.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ

СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ ПАСТООБРАЗНЫЕ

ТУ РБ 100098867.089-2000

Группа продуктов: сыр плавленый

Назначение продукта и способ получения

Сыры плавленые пастообразные предназначены для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Сыры плавленые пастообразные изготавливают из творога и других молочных продуктов с добавлением или без пищевкусовых компонентов, пищевых добавок с применением тепловой обработки.

Виды продукта

В зависимости от используемого сырья сыры плавленые пастообразные изготавливают:

- сыр плавленый пастообразный;
- сыр плавленый пастообразный с пищевкусовым компонентом;
- сыр плавленый с ароматом.



Сыры плавленые пастообразные изготавливают массовой долей жира в сухом веществе 60%, 50%, 40%.

Консистенция от мягкой пластичной до нежной, мажущейся, кремообразной, однородной по всей массе, без внутренних воздушных пустот, поверхность сыра чистая слегка блестящая или матовая, вкус и запах сырный, характерный для конкретного наименования сыра, цвет от белого до желтого, равномерный по всей массе, при добавлении пищевкусовых компонентов – обусловленный добавленными компонентами.

Хранение сыра при температуре воздуха $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ срок годности сыра хранения 28 суток.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов, тел. (017) 373-38-42

СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ
ТТИ ВУ 100098867.478-2017

Типовая технологическая инструкция
по изготовлению сыров плавленых к СТБ 736-2017

Назначение продукта и способ получения

Плавленые сыры предназначены для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании.

Плавленые сыры изготавливают из сыра и (или) творога с использованием молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока.

Виды продукта

Плавленые сыры в зависимости от особенностей технологического процесса, органолептических и физико-химических показателей подразделяют на группы:

- ломтевые;
- пастообразные;
- сухие.

Ломтевые и пастообразные плавленые сыры в зависимости от дополнительной обработки подразделяют на:

- плавленые сыры, не подвергнутые дополнительной обработке;
- плавленые сыры, подвергнутые дополнительной обработке.

Плавленые сыры (кроме сухих), подвергнутые дополнительной обработке подразделяют на:

- пастеризованные;
- стерилизованные;
- копченые (для ломтевых плавленых сыров).

Плавленые сыры в зависимости от используемых пищевкусовых компонентов (немолочных компонентов и (или) ароматизаторов) подразделяют на:

- без пищевкусовых компонентов;
- с пищевкусовыми компонентами, в том числе сладкие.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА

**Продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира,
произведенные по технологии плавленого сыра
ТУ ВУ 100098867.228-2008**

Назначение продукта и способ получения

Продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленого сыра (далее – продукты) предназначены для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании.

Продукты изготавливают из сыра и/или творога с использованием молочных продуктов с добавлением заменителя молочного жира, эмульгирующих солей или структурообразователей, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления, с копчением или без копчения.

Виды продукта

Продукты в зависимости от органолептических и физико-химических показателей подразделяют на группы:

- ломтевые;
- пастообразные.

Продукты в зависимости от используемых пищевкусовых компонентов (немолочных компонентов и (или) ароматизаторов) подразделяют на:

- без пищевкусовых компонентов;
- с пищевкусовыми компонентами, в том числе сладкие.

Продукты ломтевые в зависимости от дополнительной обработки могут быть копченые (продукты колбасные копченые).

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ

ГОЛОВКИ СЫРОВ СБОРНЫЕ ДЛЯ ПЛАВЛЕНИЯ ТУ ВУ 100098867.218-2007

Назначение продукта и способ получения

Головки сыров сборные для плавления предназначены для промышленной переработки на пищевые цели на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в том числе для производства плавленых сыров и других плавленых продуктов.

Головки сыров сборные для плавления изготавливают из сырного зерна, сырных обрезков, сырной белковой пыли, получаемых при производстве сыров (твердых, полутвердых и мягких, в том числе рассольных).

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ

ГОЛОВКИ СЫРОВ СБОРНЫЕ ДЛЯ ПЛАВЛЕНИЯ ТУ ВУ 100098867.218-2007

Назначение продукта и способ получения

Головки сыров сборные для плавления предназначены для промышленной переработки на пищевые цели на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в том числе для производства плавленых сыров и других плавленых продуктов.

Головки сыров сборные для плавления изготавливают из сырного зерна, сырных обрезков, сырной белковой пыли, получаемых при производстве сыров (твердых, полутвердых и мягких, в том числе рассольных).

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

**ПОЛУФАБРИКАТ ИЗ МОЛОЧНОЙ
ПОДСЫРНОЙ СЫВОРОТКИ
ТУ ВУ 10098867.234-2009**

Назначение продукта и способ получения

Изготавливается из сырной пыли, извлекаемой из подсырной сыворотки при производстве сыров, и предназначен для промышленной переработки при производстве молочных продуктов .

Массовая доля жира в сухом веществе, % не менее – 15;

массовая доля влаги, %, не более – 63,0;

массовая доля поваренной соли, %, не более – 1,5.

Виды продукта

- полуфабрикат из молочной подсырной сыворотки свежий;

- полуфабрикат из молочной сыворотки зрелый.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)344-38-31

**ПОЛУФАБРИКАТ ИЗ МОЛОЧНОЙ
СЫВОРОТКИ
ТУ ВУ 10098867.234-2009**

Назначение продукта и способ получения

Изготавливается из белковой пыли, извлекаемой из молочной сыворотки при производстве сыров, творога и предназначен для промышленной переработки при производстве молочных продуктов.

Массовая доля жира в сухом веществе, % не менее – 15; не более 1,5.

массовая доля влаги, %, не более – 63,0 для полуфабрикатов из подсырной сыворотки;

массовая доля влаги для полуфабрикатов из творожной сыворотки- не более 80%.

массовая доля поваренной соли, %, не более – 2,0.

Виды продукта

- полуфабрикат из молочной подсырной сыворотки свежий;
- полуфабрикат из молочной подсырной сыворотки зрелый;
- полуфабрикат из молочной творожной сыворотки;
- полуфабрикат из молочной сыворотки обезжиренный.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

СЫРЫ И МАССЫ СЫРНЫЕ ДЛЯ ПЛАВЛЕНИЯ
ТУ РБ 100098867.167-2004

Назначение продукта и способ получения

Сыры и массы сырные для плавления предназначены для промышленной переработки на пищевые цели, в том числе для производства плавленных сыров и молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии плавленого сыра.

Сыры и массы сырные для плавления изготавливают из нормализованного или обезжиренного коровьего молока или пахты, или их смесей путем свертывания молокосвертывающими ферментами или пищевыми кислотами, с последующей специальной обработкой сгустка, с созреванием или без созревания.

Виды продукта

Сыры и массы сырные для плавления в зависимости от массовой доли жира в сухом веществе и сроков созревания подразделяют на:

• **сыры и массы сырные для плавления без созревания:**

- сыр для плавления обезжиренный;
- сыр для плавления 45 %-ной жирности;
- масса сырная для плавления 40 %-ной жирности;
- масса сырная для плавления 45 %-ной жирности.

• **сыры и массы сырные для плавления быстросозревающие:**

- сыр для плавления обезжиренный;
- сыр для плавления 30 %-ной жирности;
- сыр для плавления 40 %-ной жирности;
- сыр для плавления 45 %-ной жирности;
- сыр для плавления 50 %-ной жирности;
- масса сырная для плавления 40 %-ной жирности;
- масса сырная для плавления 45 %-ной жирности.

• **сыры для плавления с созреванием:**

- сыр для плавления обезжиренный;
- сыр для плавления 30 %-ной жирности;
- сыр для плавления 40 %-ной жирности;
- сыр для плавления 45 %-ной жирности;
- сыр для плавления 50 %-ной жирности.

Сыры и массы сырные для плавления без созревания в зависимости от используемого сырья (поваренной соли) подразделяют на: несоленые и соленые.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

**МАСЛО ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА,
ЖИР МОЛОЧНЫЙ,
СЛИВКИ ПЛАСТИЧЕСКИЕ**

**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ПОДСЫРНОЕ
ТУ ВУ 100098867.173-2005**

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации на промышленную переработку.

Масло сливочное подсырное изготавливают из подсырных сливок методом сбивания.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «РАСІНКА»
ТУ РБ 100098867.085-2000

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу, для использования в общественном питании, а также для промышленной переработки на пищевые цели.

Масло сливочное «Расінка» изготавливают из сливок, полученных при сепарировании сыворотки молочной подсырной, с заменой плазмы сливок, с использованием или без использования закваски, с добавлением или без добавления поваренной соли.

Виды продукта

Масло сливочное «Расінка» в зависимости от особенностей технологии подразделяют на:

- сладкосливочное;
- кислосливочное.

Масло сливочное «Расінка» в зависимости от сырьевого состава изготавливают:

- несоленое;
- соленое.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

**МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ «СТОЛИЧНОЕ»
СТБ 1890-2008
ТИ ВУ 100098897.160-2009**

Группа продуктов: масло из коровьего молока.

Назначение продукта и способ получения

Масло сладкосливочное несоленое «Столичное» по СТБ 1890-2008 «Масло из коровьего молока» предназначено для непосредственного употребления в пищу и для использования при изготовлении продуктов питания, в том числе в кулинарии, общественном питании, пищевых отраслях промышленности.

Масло сладкосливочное несоленое «Столичное» вырабатывается методом непрерывного сбивания или методом преобразования.

Виды продукта

В зависимости от массовой доли жира масло сладкосливочное несоленое «Столичное» изготавливают следующих видов:

- масло сладкосливочное несоленое «Столичное» с массовой долей жира 73,0 %;
- масло сладкосливочное несоленое «Столичное» с массовой долей жира 70,0 %;
- масло сладкосливочное несоленое «Столичное» с массовой долей жира 62,0 %.

Разработчик

Лаборатория технологий цельномолочных продуктов и концентратов, тел. (017) 373-38-42

ЖИР МОЛОЧНЫЙ
ТУ ВУ 100098867. 323-2013

Назначение продукта и способ получения

Жир молочный изготавливают из сливочного масла посредством удаления молочной плазмы. Предназначен для реализации и употребления в пищу, кулинарии и использования в различных отраслях пищевой промышленности.

Консистенция плотная. В растопленном виде молочный жир прозрачный без осадка. Вкус и запах специфический, свойственный молочному жиру. Без посторонних привкусов и запахов. Допускается незначительный привкус топленого масла. Цвет от светло-желтого до желтого.

Срок хранения молочного жира в зависимости от упаковки

| Упаковка | Сроки хранения, мес | | |
|--|---------------------|------------------|-------------------|
| | (4±2)°C | минус (6±3)°C | минус (16±2)°C |
| Транспортная тара: монолитом в ящики из картона или бочки из полимерных материалов | 9 | 12 | 24 |
| Потребительская тара | 2 | 3 | 4 |

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31

МАСЛО ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

ТТИ ВУ 100098867.493-2017

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению
топленого масла к СТБ 1890-2017**

ТТИ ВУ 100098867.494-2017

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению сливочного масла методом
преобразования высокожирных сливок к СТБ 1890-2017**

ТТИ ВУ 100098867.495-2017

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению сливочного масла методом
сбивания сливок в маслоизготовителях непрерывного действия к СТБ 1890-2017**

ТТИ ВУ 100098867.496-2017

**Типовая технологическая инструкция по изготовлению сливочного масла методом
сбивания сливок в маслоизготовителях периодического действия к СТБ 1890-2017**

Назначение продукта и способ получения

Масло предназначено для непосредственного употребления в пищу, использования в общественном питании, для промышленной переработки на пищевые цели.

Масло изготавливают из коровьего молока и/или продуктов, полученных из коровьего молока, методом преобразования высокожирных сливок или методом сбивания сливок.

Виды продукта

Масло в зависимости от технологии изготовления и от массовой доли жира подразделяют на:

- сливочное;
- топленое.

Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии и сырьевого состава подразделяют на:

- сладкосливочное: соленое или несоленое;
- кислосливочное: соленое или несоленое.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «А2»
ТУ ВУ 100098867.598–2022

Назначение продукта и способ получения

Продукт предназначен для реализации и непосредственного употребления в пищу, использования в общественном питании и для промышленной переработки на пищевые цели.

Масло сливочное «А2» изготавливают из сливок, полученных путем сепарирования молока от специально отобранных коров с подтвержденным CSN – генотипом А2А2 и с отсутствием в нем содержания β -казеина типа А1.

Виды продукта

Масло сливочное «А2» в зависимости от особенностей технологии подразделяют на:

- сладкосливочное;
- кислосливочное.

Масло сливочное «А2» в зависимости от сырьевого состава изготавливают:

- несоленое;
- соленое.

Разработчик

Сектор стандартизации и нормирования молочной отрасли,
тел./факс (017) 397-56-44

**СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ «ПЛАСТИЧЕСКИЕ»
ТУ ВУ 100098867.283-2011**

Назначение продукта и способ получения

Сливки пастеризованные «Пластические» изготавливаются из коровьего молока путем сепарирования и предназначены для реализации в замороженном виде с целью промышленной переработки, а также для использования в кулинарии и общественном питании.

Массовая доля жира не менее – 60 %, 65 %, 70 %.

Титруемая кислотность молочной плазмы, °Т, не более – 30.

Массовая доля влаги, % – от 27,5 до 36,5.

Кислотность жировой фазы, °К, не более – 2,5.

Разработчик

Лаборатория технологий сыроделия и маслоделия, тел.(017)248-38-31